

GOURMET MENÜ

JAKOBSMUSCHEL VON RODERICK SLOAN
PETERSILIENWURZEL, MACADAMIANUSS UND BERGAMOTTE

IMPERIAL KAVIAR „BLACK EDITION“
SEPIA, TAHITI-VANILLE UND AJOBLANCO

SEEZUNGE AUS DER BRETAGNE
GILLARDEAU AUSTER, CHAMPIGNON UND BEURRE BLANC

ZANDER VON DER MÜRITZ
BENSER'S BLUTWURST UND SPITZKOHL

CARABINEIRO AUS PORTUGAL
ROSENKOHL, SHOYU PONZU UND TAGETES

BRUST VON DER CHALLANS ENTE
CHICOREE, SECHUANPFEFFER UND TAGGIASCA OLIVEN

SCHULTER UND HERZ VOM POLTINGER LAMM
CHILI-KOJI, KOHLRABI UND ANNATTO

DESSERT VON BIRNE
YUZU, ARABICA KAFFEE UND KÜRBISKERNE

5 GÄNGE 235 EURO

6 GÄNGE 258 EURO

7 GÄNGE 278 EURO

8 GÄNGE 295 EURO

WEINBEGLEITUNG

FÜR 8 GÄNGE 134 EURO